

Link do produktu: <https://rafex.eu/drozdze-bayanus-pozywka-uniwersalne-21-17g-p-203931.html>



Drożdże Bayanus + Pożywka - Uniwersalne 21% - 17g

Cena	8,80 zł
Numer katalogowy	RAFEX003744
Kod EAN	5904816001464
Producent	Browin

Opis produktu

Do mocnych win 21% – uniwersalny zestaw drożdży z pożywką pozwala, przy zastosowaniu trzech odpowiednich dawek cukru, na prowadzenie fermentacji aż do 21% .Ceniony szczep *Saccharomyces Bayanus* – to wysokoalkoholizujące drożdże, fermentujące w szerokim zakresie temperatur.Szybka fermentacja bez produktów ubocznych – produkt zapewnia szybkie odfermentowanie zawartego w nastawie cukru bez wydzielania niekorzystnych produktów ubocznych.Do win białych, różowych i czerwonych – Bayanus Strong Vita to uniwersalny zestaw do fermentacji wszystkich rodzajów owoców.Wydajny zestaw – opakowanie 7 g drożdży i 10 g pożywki wystarcza na przygotowanie do 25 L nastawu.Drożdże + pożywka do win białych, różowych i czerwonych BAYANUS STRONG VITA to idealny duet, dzięki któremu przygotujesz swoje smaczne, mocne 21% domowe wino.Zestaw świetnie sprawdzi się do win z winogron, jabłek, śliwek, dzięki róży, malin, truskawek, wiśni, czarnych porzeczek i wielu innych.BAYANUS STRONG VITA to zestaw, w którego skład wchodzi ceniony szczep drożdży winiarskich *Saccharomyces Bayanus* - wraz ze specjalnie dobranymi pożywkami drożdże te zapewniają wysokie i szybkie odfermentowanie, nawet w trudnych warunkach temperaturowych.Produkt jest bardzo prosty w użyciu. Opakowanie 7 g drożdży i 10 g pożywki wystarcza na przygotowanie 25 L nastawu.Sposób użycia drożdży:1. Wymieszaj zawartość saszetki z drożdżami w 100 ml przegotowanej i wystudzonej do temp. 30°C wody i pozostaw na 20 minut.2. Wlej zawiesinę do pojemnika fermentacyjnego/balonu z nastawem (o zawartości cukru 20°Błg).Sposób użycia pożywki:Pożywkę dodawaj w trzech równych porcjach (płaska łyżeczka):1. Pierwszą rozpuść w ok. 100 ml moszczu, a następnie wlej do naczynia fermentacyjnego przed dodaniem drożdży i wymieszaj.2. Drugą dodaj razem z dawką cukru w 3 dniu fermentacji.3. Trzecią dodaj razem z dawką cukru w 10 dniu fermentacji.Nie dodawaj pożywki bezpośrednio do drożdży!Aby uzyskać 21% alkoholu, wino dosładzaj w trzech porcjach po 1,25 kg cukru/25L po 3, 6 i 10 dniach (gdy zawartość cukru w moszczu spadnie do 10-14°Błg).**Składniki:** : pożywka 58,8% (wodorofosforan (V) diamonu), komponenty nieaktywnych komórek drożdży, witamina B1 (chlorowodorek tiaminy), drożdże 41,2% (*Saccharomyces cerevisiae* var. bayanus), emulgator (monostearynian sorbitolu).